

# 年末食品収去検査結果（令和5年度）

年末食品等一斉点検事業は、厚生労働省から出された通知に基づき、食品流通量が増加する年末の食中毒等の事故防止と食品衛生の確保を目的として全国一斉に実施されるものです。

本市においては、令和5年11月1日から12月28日までを重点監視期間と定め、一斉点検を行いました。期間内に医療局食品専門監視班と各区福祉保健センターが収去し、当所が行った検査の結果について報告します。

## 1 食品添加物検査

搬入された菓子類や酒精飲料など133検体（輸入品109検体、国産品24検体）の食品について、保存料、着色料、酸化防止剤など2,445項目の検査を実施しました（表1）。

その結果、日本では使用が認められていない酸化防止剤（TBHQ）が検出された輸入菓子（油菓子）1検体と同じく日本では使用が認められていない着色料（アミノカルミン酸）が検出された輸入菓子（キャンディー）1検体を発見しました。

これらは、担当福祉保健センターが輸入者を所管する自治体に調査等を依頼しました。

表1 食品添加物検査

令和5年11月～12月

食品区分	検体数	違反検体数	項目数	検査項目						
				保存料	着色料	甘味料	酸化防止剤	漂白剤	発色剤	その他
肉卵類及びその加工品	2	0	8	6	-	-	-	-	2	-
穀類及びその加工品	14	0	87	9	51	4	2	1	-	20
野菜類・果物及びその加工品	14	0	236	52	153	24	1	6	-	-
菓子類	45	2	945	123	631	109	82	-	-	-
清涼飲料水	4	0	100	40	51	9	-	-	-	-
粉末清涼飲料	9	0	184	27	136	21	-	-	-	-
酒精飲料	16	0	320	73	204	28	15	-	-	-
かん詰・びん詰食品	11	0	183	33	119	15	14	2	-	-
その他の食品	18	0	382	79	260	36	7	-	-	-
合計	133	2	2,445	442	1,605	246	121	9	2	20

【 理化学検査研究課 食品添加物担当 】

## 2 細菌検査

細菌検査の内訳は、洋生菓子・冷凍食品・清涼飲料水など34検体79項目でした(表2)。

検査の結果、規格基準\*1違反はありませんでした。

検査結果については、収去を実施した食品専門監視班及び各区福祉保健センターに報告しました。

\*1 規格基準とは、食品及び添加物について食品衛生法第11条により基準、規格を定めたものことです。

表2 細菌検査結果

令和5年11月～12月

食品区分	検査 検体数	検査 項目数	違反 検体数	違反理由
菓子類				
洋生菓子	12	36	0	
冷凍食品				
無加熱摂取冷凍食品	1	2	0	
凍結直前に加熱された加熱後摂取冷凍食品	1	2	0	
魚介類加工品				
冷凍ゆでがに	1	3	0	
ゆでがに	2	2	0	
肉卵類及びその加工品				
非加熱食肉製品(サラミ等)	2	8	0	
乳製品				
ナチュラルチーズ	2	2	0	
清涼飲料水				
清涼飲料水	3	3	0	
ミネラルウォーター(殺菌又は除菌無)	1	3	0	
粉末清涼飲料				
粉末清涼飲料	9	18	0	
合 計	34	79	0	

【 微生物検査研究課 細菌担当 】